



RS Veganer Burger mit Austernpilzen und eingelegten Zwiebeln



unter 20min



2 Portionen

Herzhafter Umami-Genuss für die Mittagspause: Das saftige pflanzliche Patty trifft auf kross angebratene Austernpilze, die dem Burger eine wunderbar aromatische Tiefe verleihen. Feinsäuerlich eingelegte rote Zwiebeln setzen dazu den perfekten frischen Kontrast. Ein veganes Burger-Highlight, das blitzschnell zubereitet ist. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 2 Burgerbrötchen ¹
- 125g Austernpilze
- 1 Pck. Maisstärke
- 2 vegane Rindfleischpattys ³

Was du zu Hause benötigst

- 3EL vegane Margarine
- 2EL Senf ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Senf** (2), **Sojabohnen** (3).

Kann Spuren enthalten von: Eier

Nährwertangaben pro Portion

Energie 538kcal, Fett 27.4g, Kohlenhydrate 48.5g, Eiweiß 20.0g

1

1. Zwiebeln einlegen

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. 2EL hellen Essig mit 2EL Wasser, 1TL Zucker und 1 Prise Salz verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben, dann die **Zwiebeln** untermengen. In einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze 1EL vegane Margarine schmelzen. Die **Brötchen** aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten ca. 2Min. sanft anrösten.



4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!

2

2. Pilze braten

Die **Brötchen** auf einem Teller beiseitestellen. In der Pfanne 1EL vegane Margarine bei mittlerer Hitze schmelzen. Größere **Austernpilze** in nicht zu kleine Stücke zupfen, dann die **Pilze** in der **Stärke** wenden. Überschüssige **Stärke** abschütteln und die **Pilze** in der Pfanne mit Salz und Pfeffer würzen und in 6-8Min. goldbraun und knusprig braten. Auf einem Teller beiseitestellen.



5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!

3

3. Burger fertigstellen

Die Pfanne auswischen und erneut 1EL vegane Margarine bei mittlerer Hitze schmelzen. Die **Pattys** auf jeder Seite 2-3Min. anbraten, bis sie gar und appetitlich gebräunt sind. Die **unteren Brötchenhälften** jeweils mit 1EL Senf bestreichen und mit den **Pattys** belegen. Darauf die **Pilze** und die abgetropften **Zwiebeln** anrichten. Mit den **oberen Brötchenhälften** bedecken und servieren.



6. Ein Extra gefällig?

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du kaltgepresste Säfte, feine Snacks oder **bunte Obstmischungen** für selbstgemachte Smoothies und mehr. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!